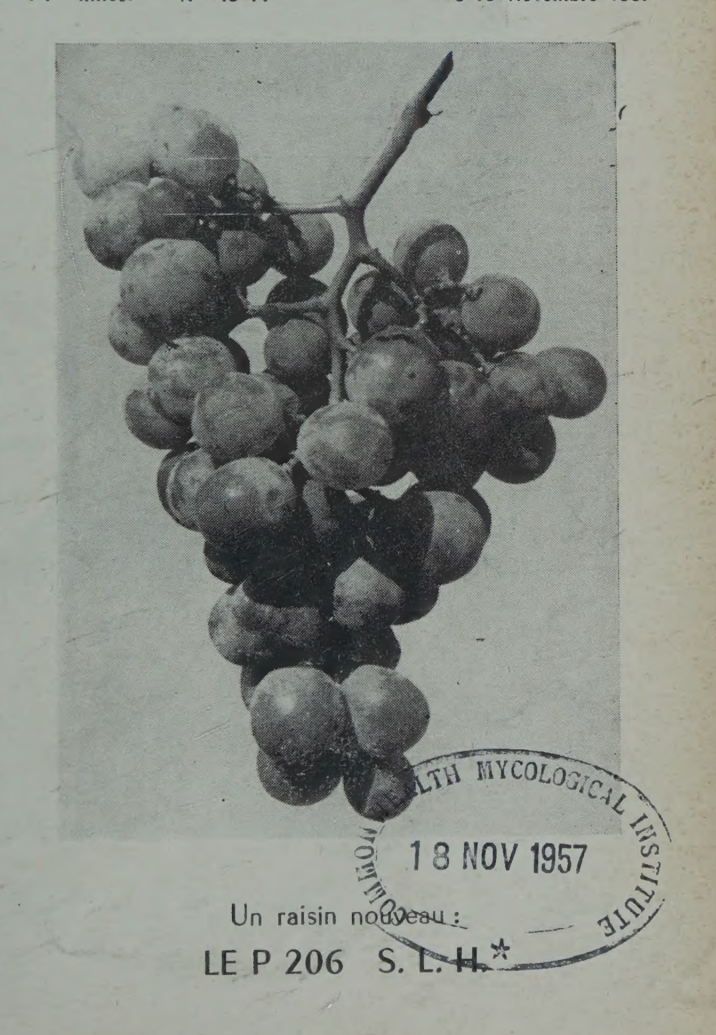
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

74e Année. — N° 43-44 3-10 Novembre 1957



Un raisin nouveau :

LE P 206 S. L. H.*

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directions des Services agricoles, du Service de la protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés.

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1300 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 2500 Fr

LE NUMÉRO : 50 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 50 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1bis, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER **TÉLÉPH. : 72-50-76**

Publicité extra-régionale : AGENCE CHIMOT

3, rue d'Amboise, PARIS (2me). Tél. RIChelieu 51-76 et la suite

74me Année — N° 43-44 3-10 Novembre 1957

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le choix du porte-greffe vu pour les praticiens du Bas-Languedoc

Le choix du porte-greffe est un thème général ; je désire n'en considérer aujourd'hui que l'aspect qu'il présente dans les vignobles du Sud de la France, plus précisément, dans cette partie du vignoble méridional qui appartient au Bas-Languedoc dans laquelle près de 400.000 hectares sont cultivés en vigne.

D'une manière générale, les vignes sont créées par greffage sur place ; les greffons sont en général des variétés de *Vitis vinifera* ; les produits sont des V. D. Q. S. ou des vins de consommation courante et quelques productions particulières (Muscats, Clairettes, raisins de table, notamment).

— • —

Le choix du porte-greffe ne repose malheureusement pas toujours sur des faits, c'est-à-dire sur des observations ou sur des expériences, comme le voudraient la raison et la prudence : s'il

me fallait soutenir cette thèse, j'avancerais que je suis consulté sur le choix du porte-greffe quelquefois avant la plantation de la vigne, plus souvent quand elle est déjà plantée et la plupart du temps quand elle commence à mal aller.

La décision du planteur est assez souvent déterminée par *l'influence d'autres personnes*, influence qui s'exerce directement ou indirectement.

Il y a d'abord ses collaborateurs et ses relations de tous les jours conseillers bénévoles, parfois intéressés, ne serait-ce que par curiosité ; il y a le livreur de plants, et qu'il soit coopérative ne change rien à l'affaire ; il y a les articles des journaux et il y a les livres ; il y a celui qui passe et celui qu'on visite ; bref il y en a trop et le mieux est de n'en faire qu'à sa tête.

Il est plus difficile *d'abandonner les idées que l'on tient pour bonnes mais qui ne le sont pas* toujours, je veux dire *dans tous les cas*. En voici quelques exemples.

Changer de porte-greffe serait une nécessité ; cette conviction qui ne repose absolument sur rien porte à remplacer, dans une terre qu'on replante, le porte-greffe qui a bien réussi, le *Rupestris du Lot* par exemple par un autre qui ira moins bien, tel le *161-49 C.*

En abandonnant cette idée il ne faut pas tomber dans l'excès contraire et se persuader qu'un porte-greffe qui s'est bien comporté dans une terre doit encore s'y comporter aussi bien s'il vient à y être replanté. Je connais trois cas dans lesquels on enregistre un échec.

Le premier se présente souvent avec le *riparia ;* la vigne arrachée a généralement duré plus de 50 ans ; elle était belle ; on replante en *riparia*, qui chlorose l'année de la greffe et encore ensuite ; il ne s'en remet pas toujours. Que s'est-il passé ? Le premier *riparia*, planté en sol calcaire, a été protégé des effets de la chlorose par des badigeonnages de sulfate de fer ; la chlorose, qui s'atténue avec l'âge de la vigne lorsqu'elle ne la fait pas périr, a fini par disparaître mais le sol est resté calcaire et a fait jaunir le nouveau *riparia* planté. **Le bon comportement d'une vieille vigne ne dispense donc pas de l'analyse du sol.**

Le second survient lorsque l'on replante une terre infectée par le *Court-noué*, le vrai ; la vigne arrachée a duré 50 ans ; celle que l'on replante sera vieille avant 30 ans ; tout le monde en est informé maintenant, mais il arrive que l'on incrimine à tort la variété porte-greffe.

Le troisième est plus difficile à comprendre ; il faut avoir en vue la situation et la distribution des racines dans le sol et aussi

la marche de leur développement ; elles s'établissent en grand nombre au niveau le plus favorable (eau, air, chaleur) ; et puis elles y restent ; si les conditions changent, s'il survient des années plus pluvieuses, par exemple, elles souffrent et périssent en partie ; les plantes sont alors plus faibles et il arrive que certaines meurent. Ainsi voit-on le *22 A Baco* dépérir en Armagnac et des pêchers jaunir dans la vallée de la Garonne, etc...

On ne peut finalement pas s'appuyer sur le bon comportement d'une variété porte-greffe dans une parcelle pour affirmer qu'elle s'y comportera aussi bien dans l'avenir.

Une autre idée à abandonner est d'attribuer au porte-greffe des vertus qu'il n'a certainement pas : il n'est un remède ni à la coulure, ni au court-noué, ni au mildiou, ni à je ne sais quoi encore. Parce qu'on a vu, une fois, ou même plusieurs, des différences entre les porte-greffes, dans la gravité d'un accident ou les dommages d'une maladie, il n'est pas possible d'affirmer qu'il en sera toujours ainsi : on peut voir le contraire...

Il ne faut pas, par contre, dire que le porte-greffe est mauvais si la vigne est mauvaise parce qu'il y a bien des raisons qui peuvent la mettre en piteux état.

Je ne désire pas énumérer encore ce qu'il ne faut pas faire, ni penser, ni dire ; il est plus simple d'indiquer comment on peut s'y prendre, et en réalité, comment je m'y prendrais moi-même.

— • —

J'ai, d'abord, à *établir la liste des porte-greffes cultivables dans la terre à planter.* On comprend que des caractéristiques du sol, la richesse en calcaire par exemple, s'opposent à l'emploi de de certains porte-greffes.

Une analyse calcimétrique est indispensable. Elle doit porter sur des échantillons (100 grammes) prélevés avant le défoncement, au même point, le premier à 35 cm. de la surface, le second à 60 cm. ; on ne les mélange pas ; on fait autant de prélèvements que les caractères apparents la couleur ou d'autres caractères de la terre, le justifient. Et l'on s'inspire de l'état de la vigne arrachée dans les diverses parties de la parcelle.

Les échantillons ne sont pas immédiatement envoyés au chimiste ; quelques grammes de chacun d'eux sont arrosés de quelques gouttes d'acide chlorhydrique (esprit de sel) sur une assiette par exemple : si la terre n'est pas calcaire, il ne se produit aucune effervescence et l'on peut faire l'économie des frais d'analyse.

Le chimiste est prié de se borner à déterminer le calcaire total (c'est une opération rapide et peu coûteuse) ; ce n'est que lorsque

la richesse en calcaire total dépasse 10 p. 100 qu'il devra établir la « teneur » en calcaire actif qui exige une analyse plus longue, plus délicate et plus coûteuse.

Le rôle du chimiste s'arrête là : il est difficile de lui demander davantage car il n'a pas toujours sous la main les éléments nécessaires. On peut établir soi-même la liste des porte-greffes cultivables en s'aidant du tableau suivant qui donne, pour chacun, le seuil (en calcaire actif) à ne pas dépasser :

au plus	6 p. 100 :	riparia
—	11 p. 100 :	3309 C.
—	14 p. 100 :	Rupestris du Lot (dit Monticola)
—	17 p. 100 :	99 R., 110 R.
—	25 p. 100 :	161-49 C.
au-dessus	:	41 B.

Ces 7 porte-greffes — et il en est parmi eux d'inutiles — suffisent pour planter toutes les terres languedociennes, à très peu près. Quelques obstacles exigent que l'on retire certaines variétés de cette première liste.

En Bas-Languedoc, les *cépages greffons* cultivés en vue de la production de vins de consommation courante acceptent tous les porte-greffes ci-dessus ; il n'y a pas de difficulté de ce côté-là ; une seule réserve : les teinturiers *(Grand noir de la Calmette, Alicante-Bouschet, Morrastel-Bouschet*, gagnent à être établis sur des porte-greffes dont le seuil de résistance est nettement supérieur à la richesse en calcaire du sol ; il n'est pas convenable, par exemple de greffer un *Grand noir de la Calmette* sur *Rupestris du Lot* dans une terre qui contient 14 p. 100 ou même seulement 13 p. 100 de calcaire actif.

Le sel ne pose de problèmes que dans des situations très limitées ; sa présence, signalée par des brûlures sur les feuilles de la vigne arrachée, conduit à un choix particulier ; mais il n'y a pas beaucoup de possibilités dans les terres salées qui ne sont pas irrigables : *1616 C., 216-3 Cl.* sont utilisables mais le dernier se greffe assez mal sur place au printemps.

Il reste la sécheresse à quoi se montrent très sensibles *3309 C., Rupestris du Lot* et, encore, à un moindre titre *99 R.*, et, d'autre part, l'humidité excessive.

Ce problème posé par *l'excès d'humidité* mériterait à lui seul de longs développements. Il faut d'abord le poser correctement et, pour cela, rien ne vaut **un sondage** pratiqué dans la terre avant le défoncement par le moyen d'un trou de 1 m. à 1 m. 20 de profondeur. Un tel sondage permet de se rendre compte de la cause de l'excès d'eau (présence d'une couche imper-

méable, insuffisance des « écoulages ») et il donne le sens des efforts à entreprendre : ils vont rarement jusqu'au drainage complet (et prohibitif) d'une terre à planter, mais ils peuvent très bien consister dans des saignées que l'on remplit de pierrailles, etc... enfouies suffisamment.

Ce sondage est une excellente chose et fort instructive ; elle est presque indispensable avant le défoncement qui peut être très malfaisant et abîmer une terre pour des lustres s'il est pratiqué, comme c'est encore parfois le cas, malencontreusement

En fait, toutes les vignes vont mal dans les sols trop humides ; celles qui vont le moins mal sont, avec le *Riparia Gloire de Montpellier*, le *3306 C.* (même seuil de résistance à la chlorose que le *3309 C.*), le *1616 C.* et peut-être le *44-53 M.* qui est peu recommandable en raison des ennuis qu'il vient parfois à procurer par la suite.

—•—

On se trouve finalement en présence d'une liste des porte-greffes cultivables ; cette liste est courte dans les sols très calcaires (à 25 p. 100 on ne peut employer que le *41 B* et le *161-49 C.)*; mais dans les sols non calcaires elle comprend toute la série.

La vigueur des porte-greffes dicte alors le choix ; on sait que le développement des greffons est plus important sur les sujets vigoureux *(rupestris)* que sur les faibles *(riparia).* On a intérêt à utiliser le porte-greffe le plus vigoureux pour la raison même qui fait préférer une bonne terre riche et fraîche à une mauvaise maigre et sèche dans laquelle on sait bien qu'on n'en finira pas de dépenser en fumures et en soins une partie de la valeur des récoltes. Dans la série donnée ci-dessus, le *Rupestris du Lot*, le *99 R.* et le *110 R* sont les plus vigoureux et c'est à eux qu'il faut recourir de préférence.

Peut-être faut-il admettre, cependant, qu'il n'y a pas d'inconvénient et qu'il peut y avoir des avantages à s'écarter de cette recommandation.

Dans les sols maigres, les différences entre le *Rupestris*, qui est vigoureux, et le *Riparia* qui est faible, sont considérables : le premier peut produire plus de la moitié en plus de la récolte du second. Dans les plaines fraîches et riches, ils sont beaux tous les deux et ne se distinguent guère, peut-être aussi parce que le *riparia* est plus fumé. Le fait est qu'il fait moins couler les greffons et qu'il est plus avantageux de l'utiliser — s'il n'y a que peu de calcaire — bien qu'il me semble qu'une taille plus longue, associée à quelles opérations effectuées au printemps et en été avec

discernement, doive permettre d'exploiter cette grande vigueur des vignes greffées sur *Rupestris*.

Sauf ce cas particulier des plaines, des vallées et des très bonnes terres, le vignoble du Bas-Languedoc pourrait se greffer sur *110 R.* ou, à défaut sur *99 R.* et, lorsque le sol contient plus de 17 p. 100 de calcaire actif, sur *41 B.* S'il en était ainsi, dans les conditions d'âge, d'entretien et de santé qu'il connaît aujourd'hui ce vignoble produirait vraisemblablement quelques millions d'hectolitres de plus.

— • —

Il y a d'autres difficultés et, d'abord, celles que soulève **le prix des plants racinés.** On peut faire de bonnes affaires, en remplaçant *99 R.* et *110 R.* qui sont chers, surtout le second, par le *Rupestris du Lot* si la sécheresse n'est pas à redouter, voire même par le *3309 C.*, si la terre devient franchement bonne et fraîche.

Les pépiniéristes ont bien autre chose à proposer et c'est un peu la conséquence — et le risque — de leur profession. C'est qu'il y a, en effet, des porte-greffes pour le Nord *(3309 C., 5 BB., 420 A., Riparia Gloire de Montpellier,* etc...) et des porte-greffes pour le Midi *(99 R., 110 R., Rupestris du Lot)*; il serait simple de produire le bois des premiers pour les besoins du Nord et ceux des seconds pour les vignobles méridionaux s'il ne se trouvait, ce qui complique beaucoup la tâche des pépiniéristes, que les mêmes variétés produisent à la fois des « mètres » avec lesquels on greffe sur table pour le Nord et des « boutures pépinières » qui donnent des plants racinés que l'on greffe sur place dans le Sud. Et il faut bien, à peine de les brûler, vendre dans le Midi où ils peuvent seulement être greffés sur place, les plants racinés de *3309 C.*, de *riparia*, de *420 A*, de *34 E.M.*, de *44-53 M.*, de *8 b*, de *5 BB.* (si fertile en déboires cuisants), etc...

— • —

Voilà le problème, très franchement exposé. C'est un peu celui de **l'utilisation des plants racinés dans la création des vignobles septentrionaux.** Plusieurs méthodes, auxquelles on pense en même temps que moi, devraient permettre au moins des essais, sans qu'il soit possible, pour l'instant, d'aller plus loin sans heurter les convictions les plus solides des vignerons et les intérêts, non moins à considérer, des pépiniéristes greffeurs. Mais on devrait tenter, tout de même, d'utiliser plus raisonnablement les porte-greffes dont nous disposons actuellement.

Ce qui précède peut, sans grandes modifications, être étendu à la plupart des *situations du Sud de la France*, dans lesquelles le degré minimum est aisément et régulièrement obtenu. S'il en est autrement, le problème change.

Il ne change pas beaucoup à notre sens, pour *les autres vignobles méditerranéens ;* mais la sécheresse devient, parfois, le facteur décisif.

— • —

Je répondrai, comme d'habitude, du Bureau de cette revue, aux questions que nos abonnés auraient à poser à ce sujet et aux demandes d'interprétation d'analyses. Ce service est gratuit.

J. Branas

Sur la notion d'exploitation viticole

L'article 48 du Code du Vin définit ainsi l'exploitation viticole : « Sauf l'exception prévue à l'égard des sociétés par l'article 49 (1), toutes les dispositions et charges du statut viticole (limitation des plantations ou des remplacements redevances, échelonnements des sorties de vin de la propriété, distillation obligatoire, etc...) sont établies en considérant séparément chaque exploitation viticole.

« Pour qu'il y ait exploitation distincte, il faut :

« 1° Que l'exploitant soit en possession d'un titre de propriété ou de location, ayant date certaine...

« 2° Que la culture se fasse avec personnel aux gages de l'exploitant, matériel, instruments aratoires et cheptel particulier.

« Toutefois, pour l'application de toutes les dispositions du présent chapitre, sont cumulées les déclarations de récolte afférentes aux diverses exploitations gérées par un même propriétaire ou fermier, sur le territoire d'une commune, même si ces exploitations débordent sur des communes limitrophes, lorsque la vinification s'effectue dans un chai unique. La même règle est

(1) *ARTICLE 49 :* Lorsqu'une société est propriétaire, concessionnaire ou locataire de terrains plantés de vignes, les déclarations de récolte, quel que soit le mode de faire valoir, souscrites par tous les exploitants de ces terrains, sont cumulées pour l'application de toutes les dispositions du présent chapitre.

applicable pour les exploitations en métayage ; mais dans ce cas, le cumul pour la distillation obligatoire et l'échelonnement des sorties n'a lieu que pour le bailleur. »

Suit une clause qui prévoit les cas de litige.

Ces définitions, souvent ignorées du monde viticole, constituent le cadre fondamental de la cellule de base sur laquelle s'exerce toute la législation viticole. Sans aucun doute l'intention du législateur a été de donner, pour l'application de textes économiques comme ceux régissant le marché du vin, un caractère également économique à l'unité de production. Les notions de location, de personnel, de matériel, d'instruments aratoires et de cheptel n'ont pas d'autres buts. Quant à la notion de propriété, elle passe au second plan puisqu'il peut y avoir exploitation viticole sans que l'exploitant soit propriétaire foncier. Entre ce cas et l'autre extrême qui est celui du propriétaire exploitant lui-même la totalité de ses parcelles, il existe tous les cas intermédiaires :

— Propriétaire foncier exploitant, en plus de ses propres parcelles, d'autres parcelles dont il est locataire.

— Propriétaire foncier exploitant certaines de ses propres parcelles, bailleur des autres, et preneur, comme précédemment, de tierces parcelles ne lui appartenant pas.

— Cas des nus-propriétaires, usufruitiers exploitant eux-mêmes ou faisant exploiter, etc...

Cette variété des cas particuliers, la présence de nombreux baux oraux et changeants dans certaines régions, la nécessité, si l'on veut appliquer strictement les textes, de considérer la particularité ou la communauté du matériel, des instruments aratoires ou du chai créent un terrain propice à la fraude sous forme d'une division artificielle des exploitations en vue d'échapper aux charges du statut, lesquelles sont généralement favorables aux petits exploitants. En outre, une fois qu'une exploitation a pu être exactement définie selon les critères ci-dessus, se pose la question de sa tenue à jour en fonction des mutations, création ou cessation de bail, changement de matériel (adhésion à une C. U. M. A. par exemple) qui ne cessent d'affecter l'exploitation du sol viticole métropolitain. En effet les régions viticoles sont en général à base de petites exploitations morcelées. A cet état de fait, un récent Décret en date du 17 mai 1957 est venu s'adapter en ajoutant aux diverses énonciations de la déclaration de récolte l'obligation d'indiquer les modifications de structure, autres que celles résultant d'arrachages ou de plantations, intervenues dans le vignoble depuis la précédente déclaration.

Un tel système a évidemment l'avantage de mettre l'administration en face de l'exploitant qui est le personnage « économique » le plus susceptible de lui rendre compte du vignoble et des récoltes, et d'exécuter les charges du statut. Il a par contre l'inconvénient croissant de la difficulté d'application en raison de ce qu'aujourd'hui l'agriculture tend vers une certaine communauté d'exploitation : chai commun (caves coopératives), personnel et matériel communs (C. U. M. A.), etc... En ce qui concerne les caves coopératives, l'administration n'opère pas la règle de la fusion et du cumul. Mais vis-à-vis des situations créées par les C. U. M. A. ou autres formes multiples d'association de culture, quelle est la doctrine ? Quel est également le cas du propriétaire de plusieurs domaines géographiquement distincts mais qui, grâce au machinisme moderne se sert de plus en plus du même matériel, voire du même personnel ?

Mais c'est également du point de vue juridique que nous voudrions considérer le problème. La notion de parcelle plantée en vigne est dominée depuis quelque temps par un important avis du Conseil d'Etat qui, pour les arrachages volontaires de vignes, a estimé qu'il s'agissait d'un acte de disposition entraînant modification du patrimoine immobilier et, qu'à ce titre, tous les ayants-droit d'un tel bien devaient donner leur accord préalable à l'arrachage définitif des vignes. Plusieurs avis ultérieurs de cette même juridiction suprême sur certains cas particuliers, sont venus étayer cette conclusion selon laquelle la vigne plantée sur un terrain constitue un immeuble solidaire du sol pendant toute sa durée. Si l'on considère que la création d'une vigne exige une mise de fonds considérable capable de porter ultérieurement des fruits pendant plus d'une génération, on ne peut que se féliciter d'un tel avis qui enlève toute légèreté à cette culture particulière. De même on concevrait mal qu'une forêt ne constitue pas un patrimoine immobilier.

Par extension, le droit de replantation consécutif à un arrachage de vigne est également considéré comme un capital immobilier. La constitution des dossiers de cession simple de droits de replantation (article 2 du Décret n° 55-1196 du 12 septembre 1955) a donné lieu aux mêmes formalités (certificats de propriété établis par un notaire, état des inscriptions hypothécaires, accord de tous les ayants-droits, etc...).

Toutefois le droit de replantation issu d'un arrachage n'est pas attaché à la parcelle arrachée, ce qui serait un grave inconvénient technique et économique, mais à l'exploitation tout entière, ce qui permet un nécessaire assolement. Une telle formule serait parfaite si l'exploitation se confondait avec la propriété,

auquel cas nous verrions les vignes et le droit qu'elles contiennent en puissance rester constamment un immeuble attaché à la propriété. Il n'en est pas de même lorsque l'une des composantes de l'exploitation définie par l'article 48 vient à varier et détruire ainsi l'exploitation pour donner naissance à une autre. Les droits attachés à l'ancienne exploitation se trouvent attachés à la nouvelle ; cela ne pose pas trop de problème lorsque cette variation d'exploitation se fait dans le sens d'une extension, mais le cas de contraction est plus malaisé.

A la limite, il existe celui d'une personne physique ou morale qui, ayant arraché les vignes, puis vendu les terres nues, se trouve propriétaire de droits de replantation supérieurs aux surfaces de terres existantes, ou même se trouve propriétaire de droits sans terre. Par la suite, que deviennent ces droits immatériels s'il y a décès, indivision, succession, vente fractionnée ou tout autre démembrement d'exploitation ? Il semble que les cas les plus clairs soient ceux créés par les arrachages ou les plantations en régime de location. C'est celui qui dispose du droit au départ qui doit le récupérer à la cessation du bail, le fermier s'il a planté la vigne avec des droits lui appartenant, le propriétaire en situation inverse. Les difficultés surviennent lorsqu'il y a variation de structure d'une exploitation qui a utilisé ou qui utilisera des droits issus d'arrachages antérieurs ; comme la replantation de parcelles culturales met rarement en œuvre des surfaces exactement égales aux anciennes surfaces culturales arrachées, on ne peut plus connaître au bout d'un certain temps l'appropriation personnelle exacte de telle ou telle surface de droits disponibles. Survienne une extension d'exploitations par fusion de matériel par exemple, puis une restriction ne ramenant pas toutefois à la situation initiale, et la comptabilité des droits devient chose ardue puisque, à la faveur d'un état de fait déterminé mais provisoire, les droits peuvent se mouvoir librement au sein de ladite exploitation.

Ainsi, à côté des avantages incontestables de la notion d'exploitation, semblent exister certaines difficultés juridiques du fait qu'une chose immobilière telle qu'un droit de replantation est attaché à une chose mobilière telle qu'un instrument aratoire.

Il conviendrait que la tenue à jour d'une opération aussi sérieusement établie que le cadastre viticole tienne compte du caractère foncier attribué par le Conseil d'Etat à la culture de la vigne. Du reste, la propriété du sol est bien en elle-même une notion à caractère essentiellement lucratif, donc économique, quel que soit le mode du « *faire-valoir* ». Il reste simplement à trancher le problème soulevé par l'emploi des cépages autorisés

qui, en provoquant un abattement de 30 % sur le droit de replantation entraîne une aliénation partielle, mais définitive d'un bien immobilier, tout comme pour les arrachages volontaires et cession volontaire de droits. Cet abandon définitif de 30 % du patrimoine de droits viticoles avec ses conséquences juridiques prévisibles devrait être présent à l'esprit du législateur soucieux d'établir un système cohérent et pratique de conservation du cadastre viticole. Un système basé sur la propriété, outre qu'il aurait l'avantage d'être suivi automatiquement avec les mutations foncières, semblerait plus apte à résoudre le problème de l'appropriation exacte des droits de replantation, donc du vignoble lui-même.

J. Baudel,
Ingénieur Agricole.

Le P. 206 S.L.H.

Dans le cadre de l'activité du *Centre de recherches agronomiques du Midi* (I.N.R.A.), le laboratoire de recherches viticoles de l'Ecole de Montpellier a créé en 1950, dans son annexe de Vassal, établie sur le cordon littoral dans les communes de Marseillan et de Sète (Hérault), une collection de vignes qui couvre actuellement 21 hectares et qui comprend environ 15.000 variétés dont 12.000 environ ont été obtenues de semis après croisement ou autofécondation.

Au nombre de ces semis figurent environ 1.300 variétés inédites, introduites dans la collection à partir de 1950, et qui proviennent des croisements effectués en Belgique, dès 1947, par M. R. de Marneffe et M. R. Delhaye au cours du fonctionnement, dans la Province de Brabant, de la Station provinciale de recherches scientifiques en viticulture de *La Hulpe*. Dans le meilleur esprit de collaboration internationale, ces obtentions ont été confiées au laboratoire de l'Ecole de Montpellier pour les élever. Quelques-uns se sont mis à fruit et peuvent être étudiés et expérimentés.

L'objectif des chercheurs belges était l'obtention de raisins de table dont les aptitudes, ou la qualité, ou les deux, seraient en progrès sur celles des variétés actuellement cultivées : *Royal*, *Gros Colman*, *Léopold III*, *Canon Hall*, etc... Ces variétés, et d'autres encore, cultivées en serres ou figurant seulement dans les collections de *La Hulpe*, ont été utilisées au cours des croi-

sements dans lesquels il se révèle des types qui approchent l'objectif de nos collègues et qui ne semblent pas, par ailleurs, dépourvus d'intérêt pour les cultures françaises de raisins de table de plein air.



FIG. 1 : Grappe de P. 206 (× 0,7).

Ce n'est qu'à titre d'exemple de ces résultats que le **P. 206**. *S. L. H.* est ici signalé. C'est un croisement *Muscat d'Alexandrie* × *Buckland sweet water*, ce dernier étant un fort ancien raisin de serre.

Le **P. 206** est blanc, à belle grappe assez lâche, à baies sphériques, grosses, à goût délicat, légèrement musqué. Il mûrit comme *l'Alphonse Lavallée* et s'il se révélait aussi productif qu'il est vigoureux non greffé, ce serait un cépage utile.

Vignerons !...

Que désirez-vous ?





vous réalisez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)

Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

Cours d'œnologie.

Le cours d'œnologie par correspondance de M. Raymond Brunet, ancien professeur d'Œnologie à l'Ecole Supérieure de Commerce de Paris, commencera à la volonté de chacun. Il comprend 22 leçons et 15 devoirs facultatifs.

Les inscriptions sont reçues par M. Brunet, 5, rue Angélique-Vérien, à Neuilly-sur-Seine (Seine).

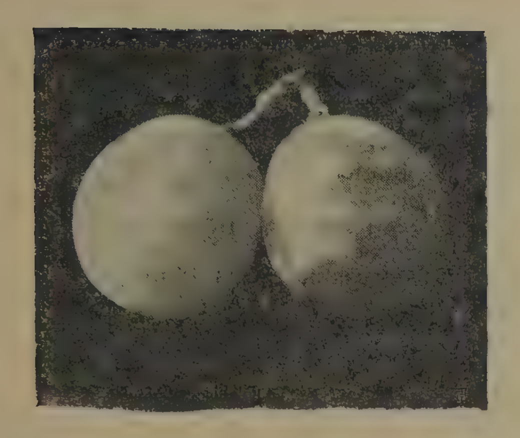


FIG. 2 : Baies (en grandeur naturelle)

Il est représenté par un exemplaire dans la collection et par un nombre plus élevé dans le champ d'expériences et de multiplication où il a été établi cette année.

J. BRANAS et P. TRUEL,
(I. N. R. A.).

Variétés à greffer dans l'Hérault

On peut être embarrassé par le choix du cépage à greffer dans l'Hérault plus que par le passé et bien que cette décision ait toujours influé directement sur la prospérité des exploitations. Etablies pour longtemps, les vignes doivent être adaptées aux conditions de l'avenir qu'il est fort difficile de prévoir. Et les conditions naturelles ne font pas tout puisque l'autorité décide des variétés qui doivent être greffées.

— • —

Aux termes du décret du 30 septembre 1957 relatif au classement des cépages le Gard et l'Hérault peuvent (et doivent) cultiver les mêmes variétés de vigne qui sont ainsi classées.

Cépages recommandés

Peu productifs : Malvoisie du Roussillon, Mourvèdre, Muscat blanc à petits grains et Muscat rouge à petits grains.

Moyennement productifs : Aubun, Bourboulenc, Cinsant, Clairettes, Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir, Grenache rouge violacé, Macabeu, Mauzac blanc, Mauzac rose, Piquepoul blanc, Piquepoul noir, Plant droit, Syrah.

Productifs : Carignan blanc, Carignan noir, Marsanne, Muscat d'Alexandrie, Ugni blanc.

Cépages autorisés

Peu productifs : Morrastel à jus blanc.

Moyennement productifs : * Alicante H. Bouschet, * 71-20 C., * 8.357 S., * 12.309 S.V., * 12.375 S.V., * 23.410 S.V., * 23.657 S.V.

Productifs : * Aramon, * 18.283 S.V., * 18.315 S.V., * Terret blanc, * Terret bourret, * Terret noir, Valdiguié.

Toutefois, le Terret blanc est classé recommandé productif dans les communes de Pomerols, Marseillan, Pinet, Mèze et Florensac, dans l'Hérault.

— • —

On sait que les cépages recommandés peuvent être utilisés avec le plein exercice des droits de plantation alors que les cépages autorisés ne peuvent être utilisés que sous réserve d'un abattement de 30 p. 100 de ces droits ; toutefois, les cépages autorisés dont le nom figure précédé d'un astérisque sur la liste précédente peuvent être plantés sans « subir » d'abattement — comme le dit le décret du 8 septembre 1955 — à condition que la superficie occupée par l'ensemble d'entre eux dans une exploitation considérée ne dépasse pas 50 p. 100 de l'encépagement après leur plantation.

Des limites sont en outre imposées au 71-20 C. et au 8.357 S. qui ne peuvent constituer respectivement plus de 25 p. 100 et plus de 5 p. 100 de l'encépagement.

Les autres variétés, qui ne figurent pas sur les listes précédentes ne peuvent être greffées ni plantées. Et les cépages dits « interdits » sont toujours à arracher.

— • —

L'objectif est la production de vin de consommation courante ; le problème est d'obtenir aux moindres frais, le rendement le plus élevé, tout en dépassant régulièrement le degré minimum.

On écarte donc d'emblée tous les cépages peu productifs. Il reste les autres avec lesquels on a à faire du vin blanc et du vin rouge de consommation courante.

Vins blancs

Le tri est vite fait : Terret gris, Terret blanc, Ugni blanc, Carignan blanc, 12.375 S.V. sont parmi les « possibles » dans les meilleures terres ; mais aucun n'a les caractéristiques d'un bon cépage de plaine ; on ne produit pas de blanc en plaine, en général.

Les terres les plus maigres pourront recevoir Clairette blanche, Bourboulenc (dit Malvoisie dans l'Aude et Mourterille en Roussillon) et Grenache blanc bien sélectionné.

Que faire ? La base de l'encépagement peut être de Terret bourret, d'Ugni blanc et de Carignan blanc ; le Terret est à réserver aux meilleures terres, l'Ugni blanc aux situations abritées du vent ; le Carignan blanc va partout.

Le 12.375 S.V. est un bon producteur, assez résistant au mildiou mais qui offre deux inconvénients ; l'un est sans gravité : il faut le greffer dans tout le Midi sans quoi il faiblit sous l'action du phylloxéra dès 10-13 ans et il doit être arraché encore jeune ; mais les vignes non greffées peuvent, au début, produire le plus ; l'autre inconvénient est plus ennuyeux : il faut le palisser. Chacun peut faire son compte.

Tous ces cépages acceptent bien les porte-greffes 99 R et 110 R. avec lesquels on peut faire des vignes prospères et de longue durée dans le Midi.

—•—

Vins rouges

Le problème, plus compliqué, prend un aspect particulier dans les plaines et les vallées basses, d'une part, et, d'autre part, sur les collines qui portent la plus grande partie du vignoble actuel.

Dans les plaines, le risque de mildiou en l'absence d'équipement suffisant, la limitation du rendement et l'obtention régulière du degré minimum sont les données principales.

Il est indispensable de consacrer 50 p. 100 de la superficie aux recommandés parmi lesquels le Carignan n'a pas de concurrent sérieux. Mais c'est assez ennuyeux le Carignan étant une source de difficultés en plaines. L'autre moitié de la superficie recevra des autorisés avec astérisque ; il faut être fidèle à l'Aramon imbattable dans ces situations avec, si l'on veut, un peu de 8.357 S. (à palisser et à sulfater).

On peut encore ici se demander quel intérêt réel offrent des hybrides tels que 18.283 S.V. ou 18.315 S.V. Ils ne peuvent

intervenir qu'aux dépens de l'Aramon et ils sont assez éloignés de produire autant. C'est un peu une question d'organisation des exploitations : faites de parcelles rassemblées, bien équipées, conduites intensivement, l'Aramon ; avec des parcelles dispersées, un faible équipement, peu de moyens, l'Aramon et 18.283 S.V.

Sur les collines (demi-coteaux, sous-bergues) le problème est un peu différent.

50 p. 100 de recommandés peuvent comprendre du Carignan (inévitable), à la rigueur du Cinsaut droit (dit Plant droit), du Cinsaut vrai ; les autorisés avec astérisque sont ici l'Aramon, l'Alicante-Bouschet, 18.283 S.V., 71-20 C.

C'est un peu une question de qualité des sols ; il faut mettre les autorisés dans les terres les plus riches et les plus fraîches et les recommandés dans les sols maigres.

Dans cet esprit, l'Aramon dans les bonnes terres, sauf s'il y gèle fréquemment, Carignan dans les moyennes et peut-être — pourquoi pas — le Grenache, bien sélectionné dans les plus sèches, font un assortiment très rentable. Les hybrides ? on retrouve le problème du palissage. Cinsaut droit : il produit un peu irrégulièrement. Cinsaut vrai : oui, si l'on peut en porter au marché de la ville voisine.

Il reste les situations gélives, généralement basses et funestes à l'Aramon qui débourre tôt. Le Grand noir de la Calmette y ferait bien mais il est toléré seulement et ne peut être greffé (ostracisme peu justifié quand on voit que 7.053 S., 18.283 S.V., 8.357 S., etc... sont autorisés). Le Carignan noir permet d'échapper à quelques gelées dans ces situations... mais ce n'est pas l'Aramon.

—•—

La réglementation nous gêne un peu ; elle conduit à développer la place du Carignan noir dont les vins de macération ne sont pas fameux parce que leur dureté et leur amertume les disposent à être des vins de coupage plutôt que des vins de table ; il est possible que ces vins soient plutôt sous-payés dans l'avenir ; si l'on croit à cette éventualité, le Cinsaut droit et le Cinsaut vrai donnent de meilleurs produits et un rendement moyen peu différent si les greffons sont bien sélectionnés.

D'un autre côté, les conditions politiques étant moins stables que les conditions naturelles, il faut prévoir le cas dans lequel la réglementation actuelle serait modifiée ou suspendue, en faisant la plus grande place, dans les terres les meilleures, aux cépages les plus productifs.

Il est naturellement inutile de faire appel dans l'Hérault à des variétés très peu productives comme la Malvoisie du Roussillon (?), le Mourvèdre, etc... ou insuffisamment productives comme le 71-20 C., le 23.410 S.V., le 23.657 S.V. et même le 18.315 S.V. si l'on veut. Et il est contre-indiqué de remplacer l'Aramon ou le Carignan par l'Aubun qui a été l'objet d'une grande propagande, intéressée probablement.

* * *

QUESTIONS DIVERSES

SAVIEZ-VOUS QUE...

BLE. — Le *Journal Officiel* du 8 octobre publie le texte modificatif qui décide de porter :

— de 80 à 85 % des livraisons les quantités payées au prix officiel de 3.350 francs le quintal ;

— de 1.200 francs à 1.500 francs par quintal le taux de l'acompte versé sur les 15 % restants, le prix définitif étant fixé ultérieurement en fonction du prix de vente réel.

(De ce fait, le prix réel reçu par les producteurs par quintal livré est porté de 2.888 francs à 3.040 francs 50) ;

— de 430 à 277 fr. 50 par quintal le taux de la redevance versée à l'O.N.I.C. par les organismes stockeurs ;

— de « 20 % des 100 premiers quintaux » à « 15 % des 200 premiers quintaux » les possibilités de reprise après dénaturation du blé livré par les éleveurs en vue de la nourriture du bétail.

Le texte abaisse d'autre part légèrement le taux des indemnités perçues par les organismes stockeurs et redevances diverses payées par les producteurs.

— • —

PLAN D'IMPORTATIONS COMPENSEES DE VINS. — Le Plan gouvernemental d'importations de vins paraît avoir deux objectifs :

1° maintenir les marchés extérieurs. Ces marchés conquis avec de très grandes difficultés sont nécessaires en année normale pour assurer l'écoulement de la production viticole. L'année 1957 est retenue dans la période de référence pour l'établissement des contrats à long terme du marché commun.

2° compenser dans une certaine mesure, le déficit et peser sur les cours à la production.

Ce plan a été diversement apprécié par les groupements viticoles d'une part et d'autre part, par le négoce des vins.

La Fédération des Associations viticoles de France n'a pas fait d'oppositions à ce programme d'importations car elle prétend surveiller son application en développant le service de contrôle des Fraudes et de se rendre compte que les vins importés répondent aux prescriptions du code du vin.

Par ailleurs, les négociants en vins appréhendent l'application du plan gouvernemental. Selon eux, l'année 1957 exigera des importations massives si l'on tient compte des approvisionnements de printemps.

La Fédération des Associations viticoles a demandé également l'abaissement de 25 % du taux des prestations viniques (article 77 du Code du Vin).

— • —

LE DÉFICIT DE LA RÉCOLTE DE VINS EN 1957 PAR GRANDES RÉGIONS VITICOLES. — Après avoir estimé à 37 millions d'hectolitres la récolte de vins en 1957, les Services agricoles départementaux signalent que ce chiffre sera voisin de 34 millions d'hectos. Le déficit se répartit de la façon suivante :

Champagne : 73 % — Vallée de la Loire : 58 % — Charente : 32 % — Bordelais : 57 % — Bourgogne : 55 % — Aude, Hérault, Gard, Ardèche, Drôme, B.-du-R., Pyrénées-Orientales, Var : 33 %.

La Champagne est la région la plus touchée, elle ne récoltera que le quart de ses besoins qui ont atteint 34 millions de bouteilles en 1956.

La récolte en vins d'appellation contrôlée sera très inférieure aux besoins de l'exportation.

En Algérie on évalue la récolte à 15 millions ou au maximum à 15.500.000 hectolitres.

G. B.

Partie Officielle

DECRET N° 57-1136 DU 12 OCTOBRE 1957 portant règlement d'administration publique et relatif à l'élaboration du CADASTRE VITICOLE. (*J. O.* 14 et 15 octobre 1957, p. 9846).

Ce décret est pris en application du décret n° 53-977 du 30 septembre 1953 et, notamment, de l'article 48.

Article premier. — Pour toute nouvelle plantation de vigne, la fiche d'encépagement prévue à l'article 23 (4°) du décret susvisé du 30 septembre 1953 est établie sur la base de la déclaration de plantation prévue à l'article 37 du même décret.

Article 2. — En vue de la tenue à jour du cadastre viticole :

1° Les maires transmettent à l'Institut des vins de consommation courante la partie intéressant ledit cadastre de la déclaration de récolte prévue à l'article 44 du décret susvisé du 30 septembre 1953 ;

2° L'administration des contributions indirectes ou, en Algérie celle des contributions diverses transmet à l'Institut un exemplaire des déclaration prévues à l'article 37 du même décret.

Article 3. — Des arrêtés interministériels fixent, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret.

—•—

L'article 37 du décret du 30 septembre 1953 prévoyait déjà plusieurs mesures relatives à la même question.

Tout arrachage ou plantation de vigne doit être déclaré un mois avant à la recette buraliste dont dépend la localité sur laquelle est située la parcelle à planter ou à arracher.

Pour cette déclaration, la parcelle doit être identifiée par les références cadastrales ou, à défaut, par un plan dressé par le service cadastral ou par un géomètre assermenté.

Avant le 15 mai de chaque année, le Service des contributions indirectes adresse au Maire et au Service des contributions directes (cadastre), la liste des surfaces arrachées ou plantées dans l'année sur le territoire de chaque commune.

Cette liste, modifiée ou complétée le cas échéant, est signée par les répartiteurs de la commune et renvoyée par le Maire au Service des contributions indirectes ou des contributions diverses, le 30 novembre au plus tard.

BIBLIOGRAPHIE

Techniques modernes de vinification et de conservation des vins en pays chauds. — Par E. Bremond, professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture d'Alger. — Edit. « La Maison Rustique », Paris.

Ce récent livre présente, sous un format limité, avec une clarté remarquable et de nombreux détails très utiles, les données les plus récentes de vinification en pays chauds. Il sera certainement très apprécié.

Si les viticulteurs de la région méridionale, placés entre les extrêmes et soumis à des variations de climat qui les rapprochent plus ou moins de l'un ou de l'autre, ont avantage à s'inspirer, suivant les conditions du milieu et de l'année, de pratiques répandues ailleurs — se mettre à même de guider la température de ses vendanges serait particulièrement indiqué — ils doivent cependant ne le faire qu'à bon escient.

Ce n'est que très exceptionnellement, le pH des moûts étant normalement plus bas qu'outre-mer, que, par exemple, ils ont à envisager des sulfitages de cet ordre ou une acidification des vendanges, opération à laquelle l'auteur est conduit à donner une certaine importance en Afrique du Nord.

Les précisions que fournit M. Bremond, dont l'expérience et la rigueur scientifique sont bien connues, permettent d'ailleurs à tout lecteur *réfléchi* d'éviter des erreurs.

E. NÈGRE.

—•—

La production viticole de la zone franc en 1954. — Rapport au Conseil Supérieur de l'agriculture par le professeur J. BRANAS de l'Ecole de Montpellier.

Cet ouvrage, honoré d'une préface de M. André DULIN, est une étude de la production viticole de la zone franc de 1954 (Métropole, départements algériens, départements d'outre-mer, autres territoires, Tunisie, Maroc) au cours de laquelle l'auteur a rassemblé de nombreuses statistiques sur les ressources et les besoins, et établi le bilan du marché des produits viti-vinicoles.

Par l'analyse des tendances de la production et de l'intervention de l'autorité, l'auteur a été conduit à étudier les voies et les moyens par lesquels peuvent être harmonisés les ressources et les besoins en vins et produits de la vigne dans le cadre de la zone franc.

Les statistiques (mises à jour) d'une part, et, d'autre part, les données et les arguments sur quoi reposent l'étude et l'exposé des problèmes généraux de la viticulture, font de cet ouvrage un utile instrument de travail, unique en son genre.

107 pages, 11 figures. *Editions de la Présidence du Conseil*. Direction de la Documentation 16, rue Lord-Byron, Paris (8me), 750 francs à verser à M. le Régiseur des Recettes, même adresse, C.C.P. Paris 9060-98.

—•—

Balbutiements. — Sous ce titre, M. R. CHAMINADE, ingénieur agronome, directeur des Services de la Confédération générale des vignerons du Midi à Narbonne, consacre dans « Midi Libre » un article au rôle des connaissances scientifiques dans la conduite de l'exploitation viticole.

—•—

« Nous ne voulons fâcher personne en écrivant que la science de la vigne en est encore à ses balbutiements.

« Certes, elle a fait de grandes choses, elle a terrassé le phylloxéra, elle vient souvent à bout des ennemis les plus divers de notre culture mais qu'arrive une saison comme celle que nous venons de subir, et il semble que toutes amarres rompues, le vaisseau parte à la dérive !

« Nous en avons plusieurs exemples dans un passé relativement récent. Les années 1930, 1932, 1936 ont consacré l'impuissance des méthodes pourtant consacrées elles-mêmes.

« Nous savons bien que la science, personne presque humaine, est faillible, mais il nous semble, à nous, profanes, que ses possibilités sont loin d'avoir été exploitées à fond.

« Question d'hommes et de crédits, donc de volonté. La viticulture française perdra, cette année, peut-être cent milliards, auprès desquels l'effort nécessaire pour que notre recherche scientifique soit vraiment digne de notre passé, doit paraître bien modeste.

« On en gaspille tellement d'autres ! »

R. C.

— • —

En ne précisant pas suffisamment qui, de la science appliquée à la viticulture, ou des vignerons qui ont à en exploiter les données, est responsable du déficit si marqué de la récolte 1957 dont on sait qu'il est, dans le Midi, en majeure partie le fait du mildiou, M. R. Chaminade verse dans la démagogie. Et cela est nuisible en persuadant les producteurs qu'il n'est pas nécessaire d'acquérir les connaissances indispensables et de disposer des moyens et de l'équipement nécessaires dans ce cas particulier comme dans tous les autres, en persuadant aussi la profession, considérée dans son ensemble, que son action a été suffisante, ce qui n'est pas.

Question d'hommes et de crédits... écrit M. Chaminade ; il faut sans doute davantage et notre confrère n'est pas sans y avoir réfléchi.

J. Bs.

PETITE CORRESPONDANCE

—

LA SULTANINE CULTIVEE EN ORANIE. — Il existe, çà et là dans les vallées des hautes plaines, et même dans la région du Littoral, quelques tonnelles et quelques vignettes de Sultanine. Elle est toujours cultivée en taille longue ce qui retarde la maturation de ses nombreuses et longues grappes. Il en existe, entr'autres, une belle plantation aux Trembles (route de Bel Abbès à Oran), franc de pied, palissage sur plusieurs fils, dans les limons irrigables de l'Ouest-Mekerra.

Cette Sultanine est ma vieille amie le Cekirdeksiz des Turcs, ou Sultaniye d'Izmir qu'il ne faut pas confondre avec le Karaborum à grains pointus et plus gros qui ont parfois deux pépins au maximum.

Les longues grappes, pesant parfois de 280 g. à 425 g. (que nous connaissons ici, ont des grains de grosseur moyenne, 19/21 à 14/16^{mm}. A ma connaissance, ils sont parfois séchés, pour la consommation familiale seulement.

Nous avons eu l'occasion d'en faire sécher nous-même une petite provision destinée à la pâtisserie.

Voici, à titre documentaire, les dosages que nous avons effectués à l'aide du réfractomètre. Le classement découle de leur aspect, mais la maturité apparente, c'est-à-dire la couleur ne correspond pas toujours à la richesse saccharine du jus.

Pour avoir de bons raisins secs dorés et translucides, il faut s'adresser à des raisins bien mûrs et *sains* (l'oïdium étant à craindre parfois), le mildiou *est très très* rare.

	GR. DE SUCRE PAR LITRE	ALCOOL PROBABLE
1° Grains mordorés, lisses et ventrus..............	265,7	15,6
	265,7	15,6
	277,3	16,3
	277,3	16,3
2° Grains dorés lisses....................................	252,0	14,8
	252,0	14,8
	249,7	14,7
3° Grains vert clair..	219,9	12,9
	265	15,6
	254,2	14,9
	231,3	13,6

Naturellement des raisins passerillés donneraient de meilleurs résultats mais le maintient sur souche serait une opération trop hasardeuse : sirocco, orages, pluie, pourriture, grêle, sansonnets, chiens, chacals, etc...

Depuis six ans, j'ai eu le plaisir de recevoir chaque année des lots de Sultanine à peu près mûrs, *en octobre seulement*. Cette date constitue *le point capital*.

On peut arriver, dans ces conditions et surtout avec un peu de chance à pouvoir faire sécher les raisins *au soleil*, ce qui s'est produit cette année pour le premier lot reçu, mais, par la suite, les autres ont dû être séchés à l'étuve, vers la mi-octobre.

Ces derniers n'étaient pas aussi beaux, ni aussi souples, ni aussi clairs que les premiers. (Les experts turcs m'auraient difficilement octroyé la note 4 dans l'échelle 1 à 7).

Nous voilà donc très éloignés des conditions de séchage du Moyen Orient, Smyrne ou les Iles de la mer Egée où j'ai vu, pendant mon séjour, des Sultanines mûres cueillies pour être séchées au soleil dès la fin du mois de Juillet porfois, les autres cueillettes s'échelonnant sur deux mois environ, en vue de la préparation du *pegmez* ou du vin, aux époques tardives le séchage étant plus problématique. *Le problème* consiste donc, en Algérie, à concilier une production suffisante et belle pouvant être séchée au cours d'un mois *d'août chaud et sec*. Cela n'est pas impossible *dans certaines situations favorables bien entendu*. On a déjà admiré dans les expositions de belles productions de raisins secs Algériens et surtout Marocains, mais ces deux pays *ont d'autres richesses à exploiter*.

Veuillez croire, etc...

Marcel BIRON.

BULLETIN COMMERCIAL

METROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (26) 9 à 10°, 600 à 610 ; Corbières et Minervois : 610 à 620. — Lézignan-Corbières (30) Récolte 1956 : 10 à 12°, 640 à 690 ; Récolte 1957 : 10 à 11°, 630 à 640 ; 11° à 11°5, 640 à 650 ; 12°, 680 à 690 ; Hautes Corbières récolte 1956 : 12° et au-dessus : 720 ; Récolte 1957 : 12° et au-dessus, 700 ; Récolte 1956 : 10 à 11°, 635 à 645 ; Récolte 1957, 10 à 11°, 625 à 635 ; V.C.C., Récolte 1956 : 9 à 10°5, 620 à 630 ; Récolte 1957 : 9 à 10°5, 600 à 620. — Narbonne (31) V.C.C. 9 à 9°5, 610 à 630 ; Corbières et Minervois, 10 à 11°, 635 à 650.

Gard. — Nimes (4) V.C.C., 9 à 11°, récoltes 1956 et 57 : 620 à 640 ; Vidange, 600 ; Vins rosés et vins de café : 11°5 à 13°, 700 à 750 ; Clairette de Bellegarde appellation contrôlée, 12 à 13°, 700.

Hérault. — Béziers (31) Récoltes 1956-57 : rouges de vidange, 600 à 610 ; Pleins, 620 à 635 ; rosés, insuff. d'aff. pas de cote ; Blancs, 660 ; C.S., 10°, 620. — Montpellier (5) 9 à 11°, 605 à 625 ; 11 à 12°, 625 à 655. — Sète (30) Vins de pays, 9 à 11°, 600 à 620 ; 11 à 12°, 620 à 650 ; Vins d'Algérie : récolte 1956 vins rouges Alger : 11 à 13°, 680 à 700 ; Oran : 12 à 13°9, 695 à 715 ; 14° et au-dessus, 720 et au-dessus ; Tunis : pas d'aff. Alger récolte 1957 : 11 à 13°, 670 à 690 ; Oran : 12 à 13°9, 680 à 700 ; 14° et au-dessus 705 et au-dessus ; Tunis : 11 à 13°9, 670 à 690 ; Vins blancs 20 à 25 francs en sus ; Rosés : 10 à 15 francs en sus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (26) V.C.C., 9°5 à 11°, insuff. d'aff. ; V.D.Q.S. logés : 11 à 12°, 630 à 700 ; 13 à 13°5, 720 ; Vins de café et rosés, 700 à 800 selon qualité et conditions ; C.S. 10 à 11°, insuff. d'aff.

Var. — Brignoles (4) insuffisance d'affaires pas de cote.

ALGERIE. — *Alger* (25) Récolte 1956 : V.C.C. Rouge 10 à 10°5, 1er choix, 600 à 610 ; Blanc taché 1er choix, 600 ; Récolte 1957 : V.C.C. vins libres le degré rouge 10 à 10°5, 600 ; 11 à 11°5, 600 ; 12 à 12°5, 600 à 615 ; 13°, 615 ; Hauts côteaux : 11°5 à 12°, 610 ; Rosé : 11°, 610 ; 12°5, 615 ; Blanc taché : 11 à 11°5, 600 à 610 ; 12°5, 610 ; 13°, 615 ; Blanc de blanc, 11°, 610 à 625 ; 12°, 610.

Mostaganem (25) récolte 1957 : vins rouges, rosés et blancs : 600 à 610.

Oran (25) vins libres toutes récoltes, rouges et rosés : 600.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE PAUL DÉHAN

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 13 OCTOBRE AU 19 OCTOBRE 1957

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie
	max.	min.	mm	max	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max	min.	mm
ANGERS	24	12	•	20	12	•	20	13	«	14	11	•	21	8	«	20	14	«	20	11	7
COGNAC	25	10	«	23	11	«	25	12	«	25	13	«	23	14	«	21	11	«	24	3	9
BORDEAUX	24	11	-	23	12	P	24	11	•	22	12	«	23	14	•	22	9	«	22	13	5
TOURS	22	11	.	20	12	P	19	11	«	14	10	«	22	11	«	19	12	.	21	11	3
CLERMONT-FER	25	9	«	24	8	«	23	9	«	24	9	«	25	11	«	21	9	«	26	16	•
TOULOUSE	24	13	«	22	16	•	24	16	«	14	10	«	23	14	«	22	8	«	23	16	«
PERPIGNAN	21	17	•	19	16	P	22	15	P	20	17	•	18	16	«	25	12	.	22	13	«
MONTPELLIER	23	11	«	21	12	«	23	12	«	22	11	«	21	13	P	23	9	•	20	18	«
REIMS	16	8		21	9	«	17	5	«	18	6	«	20	10	«	17	13	.	20	10	•
STRASBOURG	12	11	«	11	11	«	18	10	«	16	7	«	22	14	P	18	13	2	23	14	«
DIJON	18	11	•	14	9	«	21	11	«	20	8	«	22	14	«	20	10	«	23	14	«
NICE	22	15	•	22	15	«	21	15	«	22	16	«	22	15	«	22	13	«	21	16	7
AJACCIO	25	12	.	23	12	«	24	13	«	24	12	«	25	16	2	23	13	•	23	12	«

SEMAINE DU 20 AU 26 OCTOBRE 1957

ANGERS	15	4	P	16	5	«	17	7	1	14	3	«	15	7	«	15	10	«	13	3	«
COGNAC	16	6	7	17	2	«	16	9	4	15	3	«	14	8	«	15	12	«	16	3	«
BORDEAUX	15	6	14	17	3	«	17	10	3	15	5	P	15	6	«	16	5	«	18	4	«
TOURS	14	4	7	16	3	«	14	8	4	13	3	•	13	10	«	14	11	«	16	5	«
CLERMONT-FER	20	5	9	15	1	«	15	9	1	13	5	2	11	1	«	11	7	«	14	1	«
TOULOUSE	18	9	3	17	6	«	16	6	P	15	7	P	14	5	«	15	«	«	19	5	«
PERPIGNAN	21	13	P	18	11	«	18	12	«	18	9	P	15	11	•	19	«	«	21	4	«
MONTPELLIER	21	11	3	20	7	«	20	8	•	19	9	«	16	3	«	20	«	«	13	9	«
REIMS	11	4	7	13	3	«	11	8	P	11	0	P	12	10	«	13	9	«	14	3	«
STRASBOURG	21	9	9	14	1	P	14	7	P	10	6	«	11	1	«	11	8	P	14	3	«
DIJON	20	6	23	15	1	«	16	8	3	12	3	P	10	1	«	12	8	•	15	2	«
NICE	19	16	34	20	15	«	20	12	«	20	8	«	16	9	«	20	«	«	20	11	«
AJACCIO	25	12	P	22	13	«	20	10	«	20	13	P	17	5	«	«	8	«	21	5	«

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 27 OCTOBRE AU 3 NOVEMBRE 1957

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie	Θo		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm
RENNES	15	7	1	17	7	«	13	10	«	17	13	P	16	11	P	15	9	25	14	5	«
ANGERS	17	8	P	16	7	«	13	8	«	17	11	«	15	11	P	15	9	20	15	4	P
COGNAC	19	6	«	17	6	P	14	10	«	17	5	«	13	10	3	14	11	8	14	7	P
BORDEAUX	20	4	«	17	3	1	15	10	«	16	2	«	15	8	2	15	10	11	16	4	P
TOURS	17	7	«	13	5	P	12	8	«	16	11	«	16	11	P	13	10	19	14	5	«
NEVERS	17	1	«	15	1	P	15	5	«	14	0	«	16	0	«	14	11	7	14	0	1
AGEN	21	2	«	18	6	«	14	1	«	15	0	«	18	2	«	19	10	4	16	2	2
CLERMONT-FERRAND	16	1	«	16	1	«	15	9	«	14	1	«	15	0	«	18	14	P	13	1	1
MONTELIMAR	21	2	«	19	9	«	17	9	«	16	5	«	17	2	«	18	16	P	15	3	«
TOULOUSE	22	5	«	18	6	«	16	4	«	14	0	«	17	2	«	18	10	P	14	2	3
CARCASSONNE	20	6	«	17	10	«	17	8	«	15	1	«	19	3	«	18	12	«	17	7	1
PERPIGNAN	19	9	«	21	7	«	21	11	«	21	4	«	18	5	«	18	13	«	21	11	«
MONTPELLIER	20	2	«	20	7	«	22	5	«	21	2	«	17	1	«	19	17	«	20	7	1
REIMS	17	5	«	13	8	P	14	9	«	14	9	«	15	5	«	14	11	3	19	4	«
STRASBOURG	11	1	«	13	6	P	15	4	«	14	5	«	15	1	«	17	5	«	14	3	P
DIJON	14	2	«	15	6	«	15	6	«	15	1	«	15	0	«	16	14	P	13	1	1
LYON	19	1	«	17	5	«	15	4	«	14	0	«	15	0	«	16	15	«	10	0	1
GRENOBLE	17	0	«	18	3	«	15	1	«	14	0	«	18	0	«	19	5	«	15	7	P
MARSEILLE	20	4	«	19	12	«	19	6	«	20	5	«	20	4	«	19	17	P	20	11	1
NICE	19	11	«	20	11	«	19	11	«	20	11	«	19	12	«	18	11	3	12	18	«
AJACCIO	21	9	«	22	9	«	20	9	«	20	9	«	20	9	«	20	10	2	21	11	«
....	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«	«


Pour vos vignes...
Faites confiance à...
PHOSAMO
Engrais complet entièrement obtenu par combinaison chimique et non par simple mélange.
Cie BORDELAISE DES PRODUITS CHIMIQUES
AGENCE DU MIDI
6, rue de la République - MONTPELLIER
29, allées Jean-Jaurès - TOULOUSE
Avenue L.-Torcatis - PERPIGNAN